

Passerina del Frusinate Raphael



BIANCO MACERATO



NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2021

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Lazio

Vitigni: Passerina, Trebbiano giallo, Ottonese, Malvasia del Lazio

Suolo: Argilloso vulcanico

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: Filare a gouyot

Età media del vigneto: 45 anni.

Produzione media per ha: 2,5 hl

Vinificazione e affinamento:

Diraspatura e macerazione per 3 giorni con l'ausilio di ghiaccio secco. Pressatura e fermentazione spontanea in vasche di cemento nudo. Affinamento in vasche di cemento vetrificato per 6 mesi.

Solforosa totale: <25mg/l

Bottiglie prodotte: 600

PRODUTTORE



MARIA ERNESTA BERUCCI

Maria Ernesta Berucci

PERCHÉ

La Passerina del Frusinate Raphael di Maria Ernesta Berucci è un vino bianco scorrevole, gourmand e di buona densità. Gastronomico e ottimo compagno della tavola, si muove agile tra profumi di fiori freschi, scorza di agrumi e nocchie verdi. Potenziale di beva altamente pericoloso.

QUANDO

Quando la voglia di cucinare vacilla ma la gola non demorde, puntate sulla semplicità. Preparate una frittata con uova fresche e verdure del mercato. Versatevi un calice di Passerina del Frusinate Raphael di Maria Ernesta Berucci e sedetevi a tavola. Alcune volte la semplicità e il gusto vanno di pari passo.

